

## Vendimia

## «La Mancha», la gran despensa del vino

Salarios para la campaña de vendimia

CATEGORÍA	SAL/SEM 40 horas	SAL/DÍA 6 días	SAL/DÍA 5 días	HORA ord.	HORA extra.
INGEN. Y LICENC.	25.054	4.176	5.011	694	1.092
TEC. GRADO MEDIO	25.004	4.167	5.000	623	1.090
CAPATAZ, MAYORAL	24.948	4.158	4.990	622	1.088
TRACTORISTA, MAQUINISTA	24.898	4.150	4.980	621	1.086
PASTOR, AUX. ADMINISTRATIVO	24.798	4.133	4.960	618	1.082
PODADOR	25.054	4.176	5.011	694	1.092
PEÓN, CASERO, GUARDA	24.742	4.124	4.948	617	1.078
TRABAJADOR 16-17 AÑOS	22.776	3.796	4.555	568	-

Valdepeñas. Elisa Laderas  
La presente campaña de la vendimia en la Denominación de Origen La Mancha, el viñedo más grande de España, presenta unas perspectivas favorables, así al menos se desprende de los estudios realizados por el propio Consejo Regulador y el Centro Regional Vitivinícola sobre el proceso de maduración de la uva.

La calidad del fruto amparado por esta denominación que, desde el punto de vista sanitario y analítico, ha sido calificada de «magnífica», sin duda alguna se debe a las buenas condiciones meteorológicas registradas durante el ciclo vegetativo, sin olvidar los cuidados y el esfuerzo realizado por los propios viticultores de los más de 180 municipios, repartidos entre las provincias de Ciudad Real, Albacete, Toledo y Cuenca que abarca la zona de influencia.

Las previsiones sobre la cosecha de uva, que en el caso de esta zona vitivinícola afecta a una extensión de 190.000 hectáreas, se sitúan en torno a los 12-13 millones de hectolitros, frente a los 16 ó 17 de una campaña normal. Estas cifras reflejan las secuelas de una larga sequía de la que aún no se han recuperado muchos viñedos.

## Engorde del fruto

Si la ausencia de lluvias en los pasados meses provocó cierto nerviosismo en el sector, la recolección de la uva se iniciaba un tanto húmeda, las últimas precipitaciones registradas aunque favorecen el engorde del fruto también pueden perjudicarlo al favorecer la aparición de brotytis (podedumbre).

Aunque la recogida de uva blanca no se ha generalizado hasta esta semana, la uva tinta ya está prácticamente vendimiada; señalaron fuentes del Consejo Regulador que incidieron en la buena calidad y rendimiento obtenidos. Por lo que respecta a las cotizaciones, éstas podrían fluctuar entre 2,6 y 2,8

pesetas kilogramo para la blanca, y entre 4 y 5 pesetas para la tinta de la variedad Cencibel de excelente calidad.

Los próximos días en los que las condiciones meteorológicas, en principio, parece que permitirán poder realizar la vendimia en las mejores condiciones posibles, serán definitivos para confirmar las expectativas iniciales de los viticultores, bodegueros y comercializadores. Estos sectores deberán alcanzar un acuerdo sobre lo que entienden como «precio moderado» del fruto que permita elaborar unos vinos cuya venta favorezca la recuperación del mercado exterior perdido durante las últimas temporadas de sequía.

## Exportaciones

De momento, el Consejo Regulador confía en incrementar en un 20 por ciento las exportaciones que el pasado año superaron el medio millón de caja de 12 botellas de 0,75 litros.

Los que elaboren vino acogido

## Los sindicatos exigen una adecuada selección de la mano de obra

Aunque la recolección de la uva supone un incremento en el desarrollo del empleo, éste no siempre es el mejor que se puede ofrecer, puesto que un porcentaje muy elevado del mismo es precario y no cumple con los requisitos mínimos establecidos en materia de contratación.

Tanto UGT como CC.OO. han mostrado su preocupación en la selección de los trabajadores para la vendimia en la que, a juicio de los mencionados sindicatos, la Inspección de Trabajo, debería reforzar sus controles para evitar los posibles fraudes que se produzcan en este sentido.

Por otro lado, las centrales sindicales inciden en las incompatibilidades que tienen algunos colectivos para trabajar en esta actividad agrícola y que afectan

a la mencionada denominación deberán indicar en los mismos la cosecha o añada del contenido con el fin de garantizar la calidad y afianzar la credibilidad de los productos que lleven su marchio, ya que los tintos nuevos y jóvenes, los blancos y los rosados, si se quiere conservar en perfectas condiciones sus características, se deben comercializar durante los nueve meses siguientes a la vendimia.

## Valdepeñas

Dos de las bodegas más tradicionales de Valdepeñas iniciaban la campaña de recepción de uva el pasado 9 de septiembre, primando —en el caso de la blanca— con un grado más durante la primera semana para incentivar a los viticultores. La vendimia se generalizaba la pasada semana sin que en las tablillas figurara precio alguno.

La cotización provisional de la uva, que aparecía por primera vez en las bodegas el pasado día 20, oscilaba entre las 2,75 pesetas

kilogramo de la blanca y las 5,50 de la tinta. Sin embargo, estas cifras podrían variar durante la presente semana, sobre todo en el caso de la blanca que el pasado año llegó a pagarse las 4 pesetas kilogramo.

## Precios

El valor del fruto amparado por la denominación cuya superficie de viñedo asciende a 35.000 hectáreas, distribuidas en diez términos municipales, será fijado por la Mesa Intersectorial en las que están representados todos los sectores. Este órgano consultivo alcanzó un acuerdo mediante el cual se establecerá una cotización superior a la registrada en la Denominación de Origen La Mancha.

Para determinar el mismo, se obtendrá la media que se registre en 20 municipios de la vecina zona vitivinícola, a los que se les aplicará un 5 por ciento más si se trata de uva blanca y un 10 por ciento para la tinta de las variedades Cencibel, Garnacha o Cabernet Sauvignon, precisaron las fuentes consultadas.

## Cosecha

Por lo que respecta a la cosecha, ésta podría alcanzar los 75 millones de kilos frente a los 68 del pasado año. No obstante, las previsiones iniciales nuevamente apuntan a una cosecha inferior a la registrada en una campaña normal, según los datos facilitados por el Consejo Regulador, cuyos «Veedores» se encargan de vigilar el cumplimiento de los requisitos contemplados en Reglamento que rige el funcionamiento de la denominación

La calidad de la uva de esta campaña, que finalizará, si las precipitaciones no la dilatan en los próximos días, a mediados de octubre, se caracteriza por sus buenas condiciones sanitarias, de rendimiento y equilibrio enológico. En el caso de la blanca se alcanzan los 11 grados de media y los 13,5 en la tinta.